Breville®

Espresso Machine · Cafetière à Espresso · ESP6SXL

Instruction booklet · Manuel d'emploi

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Café Modena Espresso Machine

CONTENTS

4 Breville Recommends Safety First

7 Know Your Breville Café Modena Espresso Machine

8 Operating Your Breville Café Modena Espresso Machine

9 Tips on Making the Perfect Espresso

15 Care, Cleaning and Storage

17 Troubleshooting

19 Coffee Variations

22 French Instructions

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Always switch the appliance to “OFF”, and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- To disconnect, turn all controls to ‘OFF’, then remove plug from power outlet.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

NOTE:
Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

CALIFORNIA PROPOSITION 65:
(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW

your Breville Café Modena Espresso Machine

KNOW YOUR BREVILLE CAFÉ MODENA ESPRESSO MACHINE

Power On/Off switch

'Power On' light (red)
illuminates when the machine is turned on

'HEATING' light (orange)
illuminates to indicate that the machine is heating and will turn off when the correct temperature has been reached. This light will cycle on and off during operation to indicate the machine is maintaining the correct temperature.

Removable 40fl oz (1.2 liter) water tank

15 bar pump

Thermoblock heating system

Selector Control
for Espresso and Steam

Water level indicator

External water window

Steam wand with froth enhancer

Steam baffle

Removable drip tray and grid

OPERATING

your Breville Café Modena Espresso Machine

OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ MODENA ESPRESSO MACHINE

Before Using your Espresso Machine

Wash the filter holder and the stainless steel filters in mild detergent and water. Rinse thoroughly.

Filling The Water Tank

1. Ensure the Power switch is set to the 'OFF' position and the Selector Control is set to the 'STAND BY' position.
2. Unplug the appliance from the power outlet.
3. Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace in the machine, pressing down firmly so that the water valve opens. Close the water tank lid.

NOTE:
The water tank should be filled with fresh cold water before use. Check water level before use and replace the water daily. Do not use mineral or distilled water.

Pre-Heating the Machine

For optimal créma, it is recommended to carry out a complete brewing operation with water but without any coffee grinds before making your first coffee to ensure that the machine has been preheated.

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'HEATING' light turns off, set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place.

Pre-Warming Cups

For optimal coffee temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

Tips on Making the Perfect Espresso

Don't just rely on your coffee maker to do all the work. Making a good cup of coffee is an art.

Water Flow

If you're making an espresso, make sure the water flows through the coffee filter at the correct rate. If it's too slow, the coffee will be over-extracted - too dark and bitter, with a mottled and uneven créma on top. If it flows too quickly, the coffee will be underextracted - the proper flavor won't have had time to develop. You can adjust the water flow by tamping (pressing down) the coffee firmly or by changing the grind of the coffee.

The Coffee

It is recommended to grind the beans just before the infusion. Ground coffee can keep its flavor, for a very long time if it is stored in an air tight container placed in a freezer.

The Grind

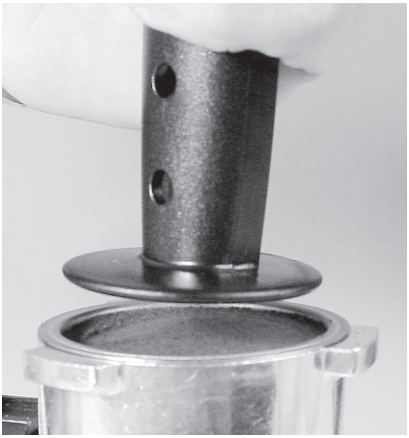
1. If using pre-ground coffee, ensure you purchase an espresso grind for espresso/cappuccino machines.
2. If grinding your own beans the coffee must be ground fine, but not too fine. It can affect the taste and the rate the water flows through it.
3. If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure (this grind looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers).
4. If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full flavored extraction.

OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ MODENA ESPRESSO MACHINE

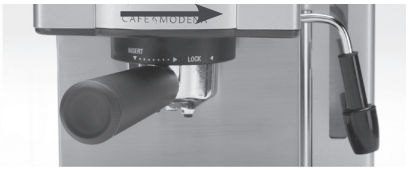
Preparing the coffee

1. Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder (use the smaller filter for 1 cup / 1oz and the larger filter for 2 cups / 2oz or 2 singles at the same time). When brewing for a mug of coffee always use the 2 cup fitter and only extract 2 oz. If you require a larger coffee, add the hot water first and then brew the coffee.
2. Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of coffee for each filter as the filter perforations have been constructed to utilize the pressure in the machine to extract optimal flavor with each brewing.

3. Distribute the coffee evenly and press it lightly with the bottom of the measuring spoon (if there is too much coffee, the flow of water can become blocked).



4. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
5. Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of center. Lift the filter holder until it contacts the brew head and slowly rotate to the right. This will lock it in place.



OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ MODENA ESPRESSO MACHINE

Brewing Coffee

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'HEATING' light turns off, the machine is heated up.
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder. When brewing into two cups at the same time, no more than 1oz should be extracted into either cup.
6. Set the selector control to the 'ESPRESSO' position.
7. After a few seconds, aromatic coffee will begin to run through.
8. When sufficient coffee has flowed into the cups, set the selector control to the 'STAND BY' position. This will stop the flow of coffee.
9. If you do not need to use the steam function, set the power switch to the 'STAND BY' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.
10. Remove the filter holder from the brew head and turn the filter holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

NOTE:
The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature as long as the Power switch is left in the 'On' position. If the temperature should drop, the orange control light will illuminate and the heater will automatically heat up to the correct brewing temperature.

Preparing Espresso Pods

Your Café Modena can be used with most leading brands of espresso pods. To prepare the pod for brewing, place the pod in the pod filter and ensure that all of the pod's surface area is fitted inside the filter. If the edges of the pod overflow the filter, you will need to trim them off until the pod is contained wholly within the filter. Lock the filter holder in place and brew the coffee as per the instructions on page 10.

NOTE:
The quality of the coffee and créma produced will be dependent on the type of pod used. Only use the pod filter when using the espresso pods.

How to Froth Milk for a Cappuccino or Latte

The Breville Café Modena comes complete with steam wand and frothing attachment.

If less froth is required, remove the Frothing Attachment and steam the milk using the Steam Wand. To remove the Frothing Attachment, ensure it is cool, then simply pull down and remove.

To refit the Frothing Attachment ensure it is securely attached to the Steam Wand by inserting it onto the Steam Wand and pushing firmly upwards.

The first step in making a cappuccino or latté is to make a short espresso (see "Brewing Coffee"), then:

1. Fill the stainless steel frothing jug 1⁄3 full with cold milk.
2. When the orange 'HEATING' light has turned off, quickly insert the steam wand into the jug of the milk so that the Frothing Attachement is just immersed into the milk.
3. Set the Selector Control to the 'STEAM' position.

4. Hold the frothing jug at an angle so that the Frothing Attachment sits just below the surface of the heating milk. The steam will move the milk around the inside of the jug in a circular motion.
5. When the milk has begun to increase in volume, immerse the Froth Enhancer deeper into the jug to further heat the milk.
6. The amount of froth desired may vary by individual. The stainless steel frothing jug will gradually become hot; be sure to hold the handle or use a towel to avoid a hot jug. When the base of the jug becomes too hot to touch, switch the Selector Control to the 'OFF' position to stop the steaming function before removing the jug. This will ensure that you don't burn the milk.

7. Add the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratios:

   Cappuccino
   1⁄3 espresso, 1⁄3 steamed milk, 1⁄3 frothed milk

   Latte
   1⁄3 espresso topped with steamed milk and approximately 4" (10cm) of frothed milk (traditionally served in a glass)

NOTE:
Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand.

For best results use fresh cold milk (light milk will froth easier).

Always clean the steam wand and froth enhancer after every use (refer to care and cleaning).

If brewing more coffee straight after using the steam function, set the selector control to the 'espresso' position to run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place. This will prepare the system for optimal brewing temperature.

THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. COOL DOWN THESE PARTS BY RUNNING UNDER COLD WATER.

LIQUID SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTH ENHANCER, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'STAND BY' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

CARE, CLEANING AND STORAGE

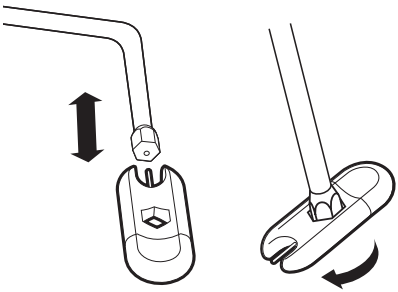
of your Breville Café Modena Espresso Machine

CARE AND CLEANING

Before cleaning, ensure the Selector Control is in the 'STAND BY' position. Unplug the appliance from the power outlet and allow the unit to cool.

Cleaning the Steam Wand and Froth Enhancer

1. The Steam Wand and Froth Enhancer should always be cleaned after frothing milk.
2. Remove the Froth Enhancer and rinse under warm tap water.
3. Wipe the Steam Wand with a damp cloth.
4. Briefly set the Selector Control to the 'STEAM' position to clear any remaining milk from the steam wand.
5. If the Steam Wand becomes blocked, wait for the machine to cool before using the pin on the Cleaning Tool to clear the opening. (see illustration below)
6. If the Steam Wand continues to be blocked, the tip of the Steam Wand can be removed by using the spanner in the middle of the Cleaning Tool. (see illustration below)
7. Soak the tip in hot water before using the pin on the Cleaning Tool to unblock. Replace the tip back onto the Steam Wand and secure with the Cleaning Tool.



Cleaning the Housing / Cup Warming Tray

1. The outer housing can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive agents or cloths which can scratch the surfaces).

Cleaning the Filters, Filter Holder and Brewing Head

1. Directly after use, remove used coffee grounds and rinse the stainless steel filters and filter holder under running water. Then place the empty filter and filter holder back onto the machine and brew water through it for 10-15 seconds. Should the fine holes in the filters become blocked, then a normal dishwashing brush should be used (do not use a brush with metal bristles).
2. The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any old espresso grounds.
3. It is advisable to periodically run water through the unit with the filter in place but without any coffee to clean out any old coffee grounds.

Cleaning the Drip Tray

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed, indicating the drip tray is full.
2. Remove the grid, steam baffle and water level indicator from the drip tray; wash all 4 parts with water and non-abrasive washing liquid before rinsing and drying.

NOTE:
Do not place any of the components in the dishwasher.

DO NOT IMMERSE ANY PART OF YOUR BREVILLE ESPRESSO MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

CARE AND CLEANING

Decalcifying

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water

NOTE:
The stainless steel filters should not come in contact with any decalcifying agents.

Do not use powdered decalcifying agents.

How to decalcify your Café Modena Espresso Machine

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position and that the plug is disconnected from the power outlet.
2. Remove the filter holder and pour in the decalcifying solution into the water tank.
3. Plug the machine into the power outlet.
4. Set Power switch to the 'ON' position and the Selector Control to the 'Stand By' position.
5. Place a large container under both the water outlet and the steam wand.
6. As soon as the brewing temperature is reached the orange 'TEMPERATURE' light will switch off. Set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and let half the decalcifying solution run through the brewing head.
7. Turn the Selector Control to the 'STEAM' position and let the remaining solution run through the steam wand. When the solution has run through, set the Selector Control back to the 'STAND BY' position.
8. After decalcifying, rinse the water tank thoroughly and re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the brewing head and half through the steam wand.
9. The machine is ready for use.

⚠ **THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.**

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Coffee does not run through	• Machine is not turned on or plugged in • Water tank is empty • Selector Control not in 'ESPRESSO' position • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • The filter is blocked (see Care and Cleaning)
Coffee runs out too quickly	• Coffee grind is too coarse • Not enough coffee in the filter
Coffee runs too slowly	• The water tank is empty or low • Coffee grind is too fine • Machine is blocked by scale build up (see Care and Cleaning)
Coffee runs out around the edge of the filter holder	• Filter holder is not inserted in edge of the filter holder the brew head properly • There are coffee grounds around the filter rim • Too much coffee in the filter • Coffee has been tamped too tightly
The machine is too loud	• Water tank is empty • Water tank is not securely in place

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Coffee is too weak or watery	• Coffee grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines)
Coffee is too cold	• Machine not preheated • Cups not preheated • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latte)
No créma	• Coffee is not tamped (pressed) firmly enough • Coffee grind is too coarse • Coffee is not fresh
No steam is generated	• Machine is not turned on • Water tank is empty • Selector Control not in 'STEAM' position • Steam wand is blocked (see Care and Cleaning)
Milk is not foamy after frothing	• Not enough steam • Milk is not fresh and cold

COFFEE VARIATIONS

CAPPUCCINO

A cappuccino is very light and almost lukewarm. This has one-third espresso, one-third milk and one-third foam.

ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 0.3oz (7g) of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 11/2" (35mm).

CAFFE LATTÉ

Served in a glass, a caffe latté consists of one-third espresso, topped with steamed milk and about 1/2" (10mm) of foam.

MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of foam.

LONG ESPRESSO

A long espresso is generally served as a double shot of espresso.

RISTRETTO

Meaning restricted, a ristretto is an extremely short espresso of approximately 2/3" (15mm), distinguished by its intense flavor and aftertaste.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

FÉLICITATIONS

pour votre acquisition d'une cafetière à espresso de Breville

TABLE DES MATIÈRES

22 Breville vous recommande la sécurité avant tout

24 Bien connaître votre cafetière à espresso de Breville

26 Fonctionnement de votre cafetière à espresso de Breville

30 Conseils pratiques relatifs à la préparation du café

32 Entretien et Nettoyage

33 Guide de dépannage

36 Différents types de cafés

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, nous sommes forts conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques ou des blessures, n'immergez ni l'appareil, ni la fiche ou le cordon dans aucun liquide.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.
- Utilisez l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées.
- Servez-vous toujours de l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces très chaudes ni se nouer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville présente des risques de blessures, d'incendie ou de chocs électriques.
- Mettez toujours l'appareil hors tension, puis débranchez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas en service ou avant de le nettoyer. Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Si c'est le cas, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que du nettoyage, appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Faites effectuer le service par du personnel qualifié.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Dans le but de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue pour être insérée d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la prise ne peut être insérée, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.
- Laissez l'appareil refroider avant d'installer ou retirer les accessories ou avant de la nettoyer.
- Pour débrancher, mettez tous les boutons à « OFF » et ensuite retirez la prise de la fiche.

MESURES DE SÛRETÉ PARTICULIÈRES

- Versez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- Ne vous servez jamais de l'appareil sans eau.
- Assurez-vous que le porte-filtres est bien en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtres pendant l'infusion car l'appareil est alors sous pression.

NOTE:
Votre appareil Breville est équipé d'une fiche pratique Assist Plugmd dotée d'un trou de doigt qui permet de la retirer de la prise facilement et en toute sécurité. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise sans vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par précaution, votre cafetière est équipée d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure ou dommage susceptibles d'être causés si une personne trébuchait ou s'enchevêtrait dans le cordon ou si celui-ci était tiré. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou se servir de celui-ci sans surveillance. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge avec l'appareil, ils doivent être disposés de manière à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface car les enfants pourraient les tirer ou trébucher. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de celui-ci).

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE: (Ceci s'applique aux résidants de la Californie seulement).

Ce produit contient produits chemiques reconnu par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations à la naissance ou des malformations congénitales.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

BIEN CONNAÎTRE

votre cafetière à espresso de Breville

BIEN CONNAÎTRE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO DE BREVILLE

Interrupteur

Témoin de réchauffement (orange)
s'allumant lorsque l'appareil se réchauffe et s'éteignant lorsque la température appropriée est atteinte. Le témoin s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement pour indiquer que l'appareil maintient la température appropriée.

Témoin de fonctionnement (rouge)
s'allumant lorsque l'appareil est mis sous tension

Réservoir amovible de 1,2 litres (40 oz)

Pompe de 15 bars

Système de chauffage Thermoblock

Indicateur de niveau d'eau

Indicateur de niveau d'eau externe

Sélecteur pour infusion
espresso et vapeur

Déflecteur de vapeur

Tige de vapeur

Plateau ramasse-goutte et grille amovibles

FONCTIONNEMENT

de votre cafetière à espresso de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO DE BREVILLE

Avant d'utiliser votre cafetière

Lavez le porte-filtres et les filtres en acier inoxydable dans de l'eau avec un détergent doux. Rincez à fond.

Remplissage du réservoir

1. Assurez-vous que l'interrupteur est est à la position « OFF » et le sélecteur à « STAND BY ».
2. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
3. Soulevez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir de l'appareil. Remplissez-le d'eau froide jusqu'à la marque Maximum, puis replacez-le dans l'appareil en y appuyant fermement de façon à ouvrir la soupape d'eau. Refermez le couvercle du réservoir.

NOTE:
Il faut remplir le réservoir d'eau fraîche avant l'utilisation. Vérifiez le niveau d'eau avant chaque utilisation et remplacez l'eau à chaque jour. N'utilisez pas d'eau minérale ni distillée.

Réchauffement de l'appareil

Afin d'optimiser le rendement, il est conseillé de procéder à un cycle complet d'infusion avec de l'eau mais sans café avant de préparer votre première tasse de café pour vous assurer que l'appareil est réchauffé.

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY ».
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 V. Placez l'interrupteur à la position de mise sous tension « ON ».
3. Dès que le témoin orange s'éteint, réglez le sélecteur à la position d'infusion (ESPRESSO) et laissez couler une petite quantité d'eau par la tête d'infusion pendant quelques secondes sans avoir installé le porte-filtres.

Réchauffement des tasses

Afin d'optimiser la température du café, réchauffez les tasses à expresso en les déposant sur le chauffe-tasses.

Conseils pratiques pour réussir parfaitement un espresso

Vous ne devez pas seulement vous fier sur la cafetière pour faire tout le travail. La préparation d'une bonne tasse de café est un art.

Débit d'eau

Lorsque vous préparez un espresso, assurez-vous que l'eau s'écoule du filtre à un débit convenable. Lorsque le débit est trop lent, le café sera trop infusé (trop foncé et amer, avec une écume moutonnée et inégale sur le dessus). Lorsque le débit est trop rapide, le café ne sera pas assez infusé (la saveur appropriée n'aura pas le temps de se développer). On peut régler le débit d'eau en tassant fermement la mouture ou en changeant de type de mouture.

Le café

Il est recommandé de moudre les grains de café juste avant l'infusion. Du café moulu peut conserver sa saveur pendant très longtemps s'il est rangé dans un récipient étanche placé au congélateur.

La mouture

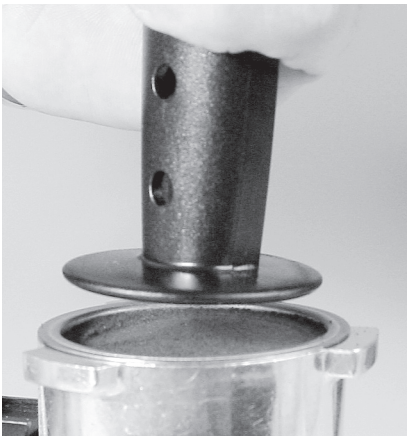
1. Lorsque vous utilisez du café prémoulu, achetez une mouture pour les cafetières à espresso.
2. Lorsque vous moulez votre café, assurez-vous d'obtenir une mouture fine, mais pas trop. Cela peut en modifier le goût et le débit de l'eau qui passe par la mouture.
3. Lorsque la mouture est trop fine, l'eau ne passe pas au travers, même sous pression (la mouture ressemble à de la poudre et elle est comme de la farine lorsque vous y touchez).
4. Lorsque la mouture est trop grosse, l'eau passe trop vite et n'extrait pas la pleine saveur du café.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO DE BREVILLE

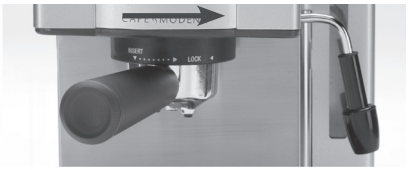
Préparation du café

1. Placez le filtre 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (utilisez le plus petit filtre pour 1 tasse et le plus grand pour 2 tasses ou pour deux tasses en même temps). Lorsque vous préparez une grande tasse de café, utilisez toujours le filtre 2 tasses et extractez seulement 7ml (2 oz). Si vous voulez plus de café, ajoutez de l'eau chaude d'abord et ensuite infusez le café.
2. Utilisez une cuillerée de café espresso moulu pour le filtre 1 tasse et 2 cuillerées pour le filtre 2 tasses. Il est important d'utiliser la bonne quantité de café pour chaque filtre puisque chacun a des perforations. Celles-ci ont été conçues pour utiliser la pression dans la machine et extraire ainsi de façon optimale la saveur à chaque infusion.

3. Distribuez la mouture uniformément et tassez-la légèrement avec le dos de la cuillère à mesurer (le débit d'eau peut se bloquer s'il y a trop de café).



4. Enlevez tout surplus de café du rebord du porte-filtres pour vous s'assurer que ce dernier s'insère correctement sous la tête d'infusion.
5. Placez le porte-filtres sous la tête d'infusion de sorte que la poignée se trouve à la gauche du centre. Soulevez le porte-filtres jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la tête d'infusion et faites-le tourner vers la droite. Vous le bloquez alors en place.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO DE BREVILLE

Infusion du café

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY ».
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V. Placez l'interrupteur à la position de mise sous tension « ON ».
3. Dès que le témoin orange s'éteint, l'appareil est réchauffé.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes est en place.
5. Placez une ou deux tasses réchauffées sous le porte-filtres.
6. Réglez le sélecteur à la position d'infusion « ESPRESSO ».

NOTE:
Lorsque vous infusez dans deux tasses en même temps, il n'est pas recommmandé d'extraire plus que 1 oz dans chaque tasse.

7. Au bout de quelques secondes du café savoureux se met à couler.
8. Lorsqu'il y a suffisamment de café dans les tasses, réglez le sélecteur à la position « STAND BY ». Vous arrêtez de la sorte le débit de café.
9. Lorsque vous n'avez pas besoin d'utiliser la fonction de vapeur, réglez l'interrupteur à la position « STAND BY », débranchez le cordon et laissezrefroidir l'appareil.
10. Retirez le porte-filtres de sous la tête d'infusion. Assurez-vous que la pince de retenue des filtres est en place et renversez le porte-filtres afin de jeter la mouture usée (il faut jeter la mouture usée avec les déchets domestiques et non dans l'évier car cela peut bloquer les tuyaux). Rincez le filtre et le porte-filtres à l'eau et laissez-les sécher.

NOTE:
L'appareil est prêt pour l'infusion et il maintient une température constante tant que l'interrupteur est à la position « ON ». En cas de baisse de la température, le témoin orange s'allume et l'élément réchauffe l'eau à la température d'infusion appropriée.

Préparer le café avec des coques de café espresso (pods)

Votre cafetière accepte les coques de café expresso de marques populaires. Pour préparer un café avec celles-ci, placer une coque dans un filtre à « POD » et veuillez vous assurer que toute la surface de la coque est bien insérée dans le filtre. Si le rebord de la coque dépasse le rebord du filtre, veuillez couper le surplus pour que la coque s'insère complètement dans le filtre. Installer le porte-filtre en place et préparer le café comme stipulé dans les instructions à la page 27.

NOTE:
N'utilisez que le filtre à « POD » lorsque vous employez des coques de café espresso.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO DE BREVILLE

Comment faire mousser du lait pour un cappuccino ou un café au lait

La Café Modena de Breville vient avec une buse à vapeur et un mousseur à lait.

Si moins de mousse est requise ou voulue, veuillez retirer le mousseur à lait et mousser votre lait. Pour retirer le mousseur, veuillez vous assurer qu'il est froid et tirez simplement vers le bas.

Pour remettre en place le mousseur à lait, veuillez vous assurer qu'il est fixé de façon sécuritaire à la buse à vapeur en l'insérant dans la buse et en poussant vers le haut.

La première étape en faisant un cappuccino ou un latté est de faire un espresso court (Voir Infuser le café), puis:

1. Remplissez au tiers la tasse en acier inoxydable (fournit avec cet appareil) avec du lait froid.
2. Dès que le témoin orange s'éteint, plongez la tige de vapeur dans la carafe de lait de sorte que le mousseur à lait soit juste immersé dans le lait.
3. Réglez le sélecteur à la position de vapeur « STEAM ».
4. Maintenez la tasse à mousser à un angle, de sorte que le mousseur à lait soit juste sous la surface du lait. La vapeur fera bouger le lait dans la tasse dans un mouvement circulaire.
5. Lorsque le lait commence à prendre du volume, enfoncez la tige un peu plus dans la tasse afin de le réchauffer plus.
6. La quantité de mousse voulue varie selon les goûts de chacun. La tasse en acier inoxydable devient chaude à la longue; assurez-vous de la tenir par sa poignée ou servez-vous d'une serviette pour éviter de vous brûler. Lorsque la base de la tasse commence à être trop chaude, réglez le sélecteur à la position « STAND BY » pour arrêter la fonction de vapeur avant de retirer la tasse. Ainsi, vous ne brûlerez pas le lait.

7. Ajoutez du lait frappé à chaque tasse de café expresso fraîchement infusé et déposez de la mousse à la cuillère en fonction des mesures suivantes.

   Cappuccino
   1⁄3 d'expresso, 1⁄3 de lait frappé, 1⁄3 de mousse

   Latte
   1⁄3 d'expresso garni de lait frappé et d'environ 10 cm (4 po) de mousse (traditionnellement servi dans un verre)

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO DE BREVILLE

NOTE:

Assurez-vous toujours que l'accessoire de moussage en caoutchou est bien enfoncé sur la tige de vapeur.

Afin d'optimiser les résultats, utilisez du lait frais et froid (du lait écrémé mousse mieux).

Nettoyez toujours la tige de vapeur et l'accessoire de moussage après chaque utilisation (consultez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage.

Lorsque vous refaites du café immédiatement après avoir utilisé la fonction de vapeur, réglez le sélecteur à la position d'infusion (ESPRESSO) afin de laisser couler un peu d'eau par la tête d'infusion pendant quelques secondes sans mettre le porte-filtres en place. Vous vous assurez de lasorte que la température d'infusion optimale de l'appareil est atteinte.

⚠ **LES COMPOSANTES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRES PEUVENT ENCORE ÊTRE BRÛLANTES. REFROIDISSEZ CES COMPOSANTES EN LES PLAÇANT DANS DE L'EAU FROIDE.**

⚠ **NE LAISSEZ AUCUN LIQUIDE COULER SUR LE DESSUS DE L'ACCESSOIRE DE MOUSSAGE SINON CELUI-CI NE FONCTIONNERA PAS. AFIN D'ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAITCHAUD, NE SOULEVEZ PAS LA TIGE AU-DESSUS DE LA SURFACE DU LAIT QUE VOUS FAITES MOUSSER. ASSUREZ-VOUS QUE LE SÉLECTEUR EST À LA POSITION « OFF » AVANT DE RETIRER LA TASSE.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

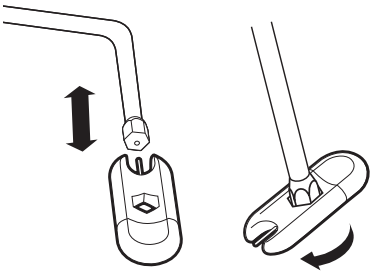
de votre cafetière à espresso de Breville

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY ». Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyage de la tige de vapeur et de l'accessoire de moussage

1. Il faut toujours nettoyer la tige de vapeur et son accessoire de moussage après avoir fait mousser du lait.
2. Retirez l'accessoire et rincez-le à l'eau chaude du robinet.
3. Essuyez la tige de vapeur avec un chiffon humide.
4. Réglez brièvement le sélecteur à la position de vapeur « STEAM » pour évacuer tout reste de lait de la tige.
5. Lorsque la tige se bloque, laissez refroidir l'appareil avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour débloquer l'orifice (voir l'illustration au dessous).
6. Si la buse à vapeur reste bloquée, le bout de la buse peut être retirée en utilisant clé spéciale qui est au centre de l'outil.
7. Trempez la pointe dans de l'eau chaude avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher l'orifice. Replacez l'embout sur la buse et sécurisez le tout avec la clé au centre de l'outil.



Nettoyage du boîtier de l'appareil et du chauffetasses

1. Vous pouvez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide (ne vous servez pas de produits abrasifs ni de chiffons qui pourraient égratigner les surfaces).

Nettoyage des filtres, du porte-filtres et de la tête d'infusion

1. Immédiatement après l'utilisation, jetez la mouture usée et rincez les filtres ainsi que le porte-filtres sous l'eau du robinet. Puis, replacez le filtre vide et le porte-filtre dans la machine et faites couler l'eau pendant 10 à 15 secondes. Lorsque les trous des filtres se bloquent, utilisez une brosse normale (ne vous servez pas d'une brosse à poils métalliques).
2. Essuyez la tête d'infusion avec un chiffon humide afin d'enlever toute trace de mouture.
3. Il est conseillé d'infuser régulièrement de l'eau dans l'appareil avec les filtres en place mais sans mouture afin de rincer toute trace de mouture.

Nettoyage du plateau ramasse-gouttes

1. Il faut retirer, vider et nettoyer régulièrement le plateau ramasse-gouttes, surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau est à découvert indiquant que le plateau est plein.
2. Retirez la grille, le déflecteur de vapeur et l'indicateur de niveau d'eau du plateau et lavez les quatre composantes dans de l'eau avec un détergent non abrasif avant de les rincer et de les assécher.

NOTE:
Aucune composante ne va au lave-vaisselle.

⚠ **N'IMMERGEZ AUCUNE PARTIE DE VOTRE CAFETIÈRE À EXPRESSO ET À CAPPUCCINO DE BREVILLE DANS AUCUN LIQUIDE.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Décalcification

Après une utilisation régulière, de l'eau dure peut causer une accumulation des mineraux dans et sur de nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduit le débit d'infusion et le rendement de l'appareil, et nuit à la qualité du café.

Il est conseillé de décalcifier régulièrement l'appareil (aux deux ou troi mois) à l'aide d'un mélange de vinaigre blanc et d'eau. Conformez-vous aux consignes du produit ou utilisez ce qui suit à titre de référence:

Solution diluée (eau douce)

- 1 portion de vinaigre blanc
- 2 portions d'eau froide

Solution concentrée (eau dure)

- 1 portion de vinaigre blanc
- 1 portion d'eau froide

NOTE:

Les filtres en acier inoxydable ne doivent pas entrer en contact avec tout produit décalcifiant.

N'utilisez pas de produits décalcifiants en poudre.

Décalcification de l'appareil

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY » et que l'appareil est débranché.
2. Retirez le porte-filtres et versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
3. Branchez l'appareil.
4. Réglez l'interrupteur à la position « ON ».
5. Déposez un grand récipient sous la sortie d'eau et sous la tige de vapeur.
6. Le témoin orange s'éteint dès que la température d'infusion est atteinte. Réglez alors le sélecteur à la position d'infusion « ESPRESSO » et laissez couler la moitié de la solution décalcifiante par la tête d'infusion.
7. Réglez alors le sélecteur à la position de vapeur « STEAM » et laissez couler le reste de la solution par la tige de vapeur. Lorsque la solution s'est écoulée, réglez le sélecteur à la position « STAND BY ».
8. Après la décalcification, rincez le réservoir à fond et remplissez-le d'eau fraîche et froide. Pour rincer l'appareil, laissez couler la moitié del'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par la tige de vapeur.
9. L'appareil peut alors servir.

IL NE FAUT PAS RETIRER LE RÉSERVOIR NI LE VIDER COMPLÈTEMENT PENDANT LA DÉCALCIFICATION. CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À LA PRÉPARATION DU CAFÉ.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Il n'y a pas de café qui sort	• L'appareil n'est pas sous tension ou branché • Le réservoir est vide • Le sélecteur n'est pas à la position d'infusion (ESPRESSO) • La mouture est trop fine • Il y a trop de mouture dans le filtre • Le filtre est bloqué
Le café sort trop rapidement	• La mouture est trop grosse • Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre
Le café sort trop lentement	• Le réservoir est vide ou presque • La mouture est trop fine • L'appareil est bloqué par une accumulation de tartre
La café sort du rebord du porte-filtres	• Le porte-filtre n'est pas bien inséré sous la tête d'infusion • Il y a de la mouture sur le rebord du filtre • Il y a trop de mouture dans le filtre • La mouture est trop tassée
La cafétière est bruyante	• Le réservoir est vide • Le réservoir n'est pas bien en place

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Le café est trop faible	• La mouture est trop grosse (utilisez de la mouture pour cafetière à expresso)
Le café est trop froid	• L'appareil n'est pas réchauffé • Les tasses ne sont pas réchauffées • Le lait n'est pas assez chaud (pour du cappuccino ou du café au lait))
Il n'y a pas de créma sur le café	• La mouture n'est pas assez tassée • La mouture est trop grosse • Le café n'est pas frais
L'appareil ne produit pas de vapeur	• L'appareil n'est pas sous tension • Le réservoir est vide • Le sélecteur n'est pas à la position de vapeur « STEAM » • La tige de vapeur est bloquée
Le lait ne mousse pas	• Il n'y a pas assez de vapeur • Le lait n'est ni frais ni froid

DIFFÉRENTS TYPES DE CAFÉS

CAPPUCCINO

Un cappuccino est très léger et presque tiède. Il se compose d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait et d'un tiers de mousse.

ESPRESSO

Intense et aromatique, un expresso, ou café corsé, est fait à partir d'environ 7 g (0,3 oz) de café moulu. On le sert dans une demitasse ou dans un verre jusqu'à une hauteur d'environ 35 mm (1 1⁄2 po).

CAFFE LATTÉ

Servi dans un verre, le café au lait consiste en un tiers d'expresso, garni de lait frappé et d'environ 10 mm (1⁄2 po) de mousse.

MACCHIATO

Traditionnellement servi comme un espresso, ce café peut également être un café allongé avec une goutte de lait et une bonne cuillerée de mousse.

ESPRESSO ALLONGÉ

Il s'agit d'un espresso simple ou double allongé grâce à une plus grande quantité d'eau que le traditionnel expresso.

RISTRETTO

Il s'agit d'un expresso bien tassé d'environ 15 mm (2⁄3 po); on le distingue par sa saveur intense et le goût qu'il laisse dans la bouche.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: 19400 S.Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928. USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.
CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2007. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model ESP6SXL Issue NA-2/08